

Illyes 17 ans

Élève en CAP cuisine
Majeur de sa promotion
15,21/20 de moyenne

INTERVIEW

École de production Le P'tit Plat

Illyes a trouvé sa voie grâce à l'École de Production Le P'tit Plat à Petit-Quevilly. Après un parcours scolaire compliqué, il s'épanouit aujourd'hui en cuisine et prépare déjà son avenir en pâtisserie. Découvrez son témoignage plein d'énergie et d'espoir !

Le collège, c'était très compliqué pour moi, j'avais une moyenne très basse et j'ai fini par être déscolarisé. Après un passage à la MFR puis à l'ITEP de Canteleu, j'ai rencontré Valérie, la directrice du P'tit Plat, lors d'un événement sur les métiers.

Ce qui m'a vraiment poussé à rejoindre l'école de production, c'est la rencontre avec Valérie et mon stage en cuisine. J'ai tout de suite vu que ce système était bien mieux que les cours classiques : passer de l'écriture à la pratique, cuisiner au lieu d'écrire... ça change tout.

À l'école, on alterne un jour sur deux entre cours et pratique, ce qui évite de trop nous épuiser. Les cours sont très différents d'avant, car tout est lié à la cuisine : même les maths servent pour les stocks ou les fiches de livraison. Travailler dans un domaine qu'on aime, ça change tout.

Parmi mes réalisations à l'atelier, je suis fier d'avoir cuisiné seul un suprême de pintade avec sa sauce, mais surtout d'avoir créé mon propre jardin d'herbes aromatiques avec l'aide de mon professeur. C'était mon chef-d'œuvre présenté à l'examen, avec les explications sur chaque plante et leur usage.

“À un jeune qui hésite à rejoindre une école de production, je dirais : va de l'avant, essaye, et tu verras si ça s'améliore. Même avec des erreurs au début, ça vaut toujours le coup d'essayer.”